

一块豆腐的守艺·传承

——孝义以“舌尖上的非遗”绘“文旅大产业”

□ 文/张世川 图/刘怀清

豆腐是中国的传统食品,味美而养生,因此深受人们喜爱。两千多年来,豆腐的流传不仅丰富了人们的食谱和味蕾,而且经过历代的创新和改进豆腐的花样百出,样式繁多,成为纵横我国各大菜系的重要角色和千家万户的重要食材。



孝义市南曹村的华壹宝制品有限公司外景



A 寻味非遗:孝义南曹村豆腐传承豆腐制作特色技艺

孝义的南曹村豆腐以其独特的制作工艺与味道于2010年被列入吕梁市第五批市级非物质文化遗产项目名录。南曹村豆腐洁白如雪,柔嫩细腻,味香醇美,营养丰富,风味独特。已有

1000多年历史的南曹村豆腐依托独特的地理位置和独特的水质条件,加之秘制工艺配方,让南曹村豆腐成为孝义美食的一张名片,南曹村也成为了有名的“豆腐村”。

2012年创建的华壹宝公司已获得“中国食品工业协会豆制品专业委员会会员单位”、“央视宣传品牌”、“中国诚信企业认证单位”、“山西省十大特产畅销品牌”、“2018年获得吕梁市市

级休闲农业和乡村旅游示范点”、“2019年获得山西省省级休闲农业和乡村旅游示范点”,并荣获农业部第七批全国300个“一村一品”示范村镇称号。

走进华壹宝豆制品有限公司的生产车间,工人们正熟练地操作着设备,有条不紊地按照工艺流程生产着豆制品。一粒粒经过初次筛选、去皮、充分浸泡后的大豆进入机电一体化产品流

水线设备,开始了它们的“变身之旅”。

流水线上,一颗颗泡发好的大豆细长润泽,不同于市场上圆团的品种,该公司的原料以无公害大豆为主,全部来自于东北等地的无公害基地。从小作坊加工发展到规模化经营,不仅比以前卫生,而且产量提高,节省了劳动力。豆制品采用传统工艺,特殊配方,现代的科学技术和高温灭菌等多道工序精制而成,不含任何防腐剂,是无公

害绿色食品,为的就是让人们吃得放心。

如何在保障传统手工技艺的基础上,做大做强豆腐产业成为摆在华壹宝人面前的难题。在豆腐标准化生产车间我们看到,从泡豆、滤浆、点卤、成型,都采用现代化生产流程作业。豆制品采用传统工艺,特殊配方,现代的科学技术和高温灭菌等多道工序精制而成,实现了传统和现代的完美融合。

B 擦亮孝义文化旅游品牌 展现豆制品生产加工现场化实景

将非遗资源与现代生活相结合,唤醒非物质文化遗产的市场价值,这是孝义市南曹村保护传承非遗资源、发展文化产业的特色方式。南曹村将豆腐和旅游项目巧妙融合,别出心裁地创造出豆腐文化旅游产业园。

如今,该村不仅将非遗资源列为保护对象,而且正在将其打造为该市文化产业的品牌,在立足于非遗项目保护传承的基础上,促进孝义文化产业的繁荣

发展。一块豆腐,衍生文旅大产业,豆腐文化旅游产业园的全面启动,从而全面推广“工业+旅游”模式,成为孝义市文化旅游行业一张新名片。

孝义南曹村豆腐文化旅游产业园集豆制品产品生产、传统豆腐文化体验、观光旅游、休闲娱乐等功能于一体,浓缩了豆腐的历史和文化。设立了豆腐制作体验区、现代豆腐生产区、豆腐装饰艺术区、豆制品品牌博览与销售等展区、

形成围绕豆类产品生产、大豆种植、豆制品生产与加工、豆制品历史文化展示、旅游消费为一体的产业集群。建成后的品牌文化馆,形成日均接待1000人规模的科普教育和文化推广基地。

孝义市南曹村党支部书记张云汉告诉记者,通过建立以豆腐文化为主题特色的大型专题的孝义品牌文化馆,展现豆制品生产加工现场化实景,人们可以在现场体验文化馆和产品生产线结合在

一起的直观视觉,零距离观赏生产操作人员及现代化的生产线,了解到豆制品全程生产流程。让消费者直面流水线是如何生产出消费者日常食用的豆制品,实地了解豆制品制造工艺,并在豆制品文化体验馆感受豆腐文化的魅力和理念,直观见证企业高标准、严把控的质量保证体系。还可以进行现场体验,人们能更加深入了解孝义的美食文化和它独特的魅力。



华壹宝豆制品有限公司的生产车间内,采用现代化生产流程生产的豆制品。

C 构建“工业+旅游”全域旅游新格局

当进入华壹宝公司现代生产技术和传统工艺相结合的豆腐文化旅游产业园时,首先映入眼帘的是刘安祖师雕像,刘安是豆腐创始人西汉时的刘邦的孙子淮南王。豆腐这项土生土长的食品发明,彰显了南曹村豆腐已有上千年的历史。参观关于大豆的农耕器具时,游客通过蜡像人物、动物标本及传统农具还原的场景,看到了大豆从播种、采收到制作成豆腐的传统工艺流程,看着制作

坊中流出的豆浆,了解到磨浆时需一边少量添加大豆和水、而后滤渣、烧制、点卤、存放模具、挤压,每道工序都不能含糊必得精益求精。

这座围绕豆类产品生产、大豆种植、豆制品生产与加工、豆制品历史文化展示、旅游消费为一体的豆腐文化旅游产业园如今接待游客达两万余人次,成为山西省豆制品文化旅游行业的一张新名片。

南曹村在豆制品行业开展试点先行,建设豆腐文化旅游产业园,加强豆制品的集中化生产经营;保障了豆腐食品安全,充分发挥产业集聚效应,推动豆制品产业做大做强;打造文化品牌,形成新型体验式的工业旅游景点;拓展区域旅游发展空间,构建旅游产业新体系和“工业+旅游”的全域旅游新格局,培育旅游市场新主体和豆制品消费新热点;打破传统旅

游资源思维框架,充分挖掘资源,让豆腐产业火起来。

张云汉告诉记者,通过建立包含“问石苑、乡愁馆、现代化生产车间、福黎馆、豆腐加工体验馆”五大功能区的豆腐观光体验园。展现豆制品生产加工现场化实景,让游客零距离通过参与、体验豆腐制作,了解豆腐文化,感受非遗魅力,直观见证企业高标准、严把控的质量保证体系。



华壹宝豆腐文化旅游产业园集豆制品产品生产、经营、传统豆腐文化体验、观光旅游、休闲娱乐等功能于一体,浓缩了豆腐的历史和文化。



运用特色食材、特色造型、特色做法的“豆腐宴”,让小小的豆腐变成